



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	FORMAGGIO GRANA PADANO BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Omogeneo
	Colore	Bianco – paglierino chiaro
	Odore	Delicato
	Sapore	Caratteristico del formaggio
Ingredienti	Latte crudo vaccino*, sale, caglio bovino. *Prodotto da agricoltura biologica	
Allergeni presenti come ingredienti	Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico – fisiche	Umidità	< 10 %
	pH	5,7
	Proteine	33 %
	NaCl	1,6 %
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
Caratteristiche microbiologiche	Coliformi	Max. 1.000 ufc/g
	Escherichia coli	Max. 1.000 ufc/g
	Muffe	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 1.000 ufc/g
	Stafilococchi aurei	Max. 10.000 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Grassi	29 g
	di cui ac.grassi saturi	18 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	33 g
	Sale	1,50 g
Energia	398 Kcal	
	1165,23 KJ	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Codice articolo	FORMAGGIOGRANAPADANOBIO
Shelf-life	12 mesi
Origine	UE (Italia)
Confezionamento	Sacchi in carta multistrato da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 2,5/1 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
Stoccaggio e conservazione	Conservare a temperatura di 4°C +/- 2
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI		Latte crudo vaccino bio.	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI